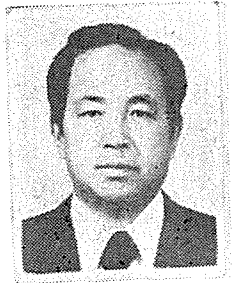


# 酪農餘話

= 故事를 中心으로 =



(言論人) 崔 炳 郁

- ◆...1인당 국민소득이 1천달러를 넘어서는 현재◆
- ◆...에 있어서, 우리나라의 낙농업과 이에 부◆
- ◆...수된 유가공업의 전도는 양양하다고 할 수◆
- ◆...있다. ....◆
- ◆...이같이 밝은 내일을 바라보면서 낙농여화◆
- ◆... (酪農餘話)라고나 할까, 이에 얽힌고사◆
- ◆... (故事)와 일화(逸話)를 엮어 「온고지신」◆
- ◆...하는데 약간의 보탬이 되었으면 한다. ....◆

## 소는 언제부터 있었나

소가 우리나라 문헌상에 처음으로 기록된 것은 삼국사기(三國史記)일 것이다.

여기에 보면 신라에서는 지증왕(智證王) 3년 즉 서기 502년에 처음으로 소가 경작에 이용되었다고 한다.

그러나 중국의 고서인 후한서 동이전 부여조(後漢書 東夷傳 夫餘條)에 보면, 이미 부여에서는 소를 농경용 가축으로서 뿐 아니라 제천(祭天)의 제물로서 소를 쓰고 있었다.

또 부여시대에는 가축의 이름으로 관명(官名)을 삼았다. 마가(馬加), 우가(牛加), 구가(狗加) 등 여섯 관명이 있어 이들이 각 고을을 다스렸다.

이상은 문헌에 기록된 소에 관한 사실(史實)일 뿐이요, 우리민족은 아득한 상고시대부터 소를 원시적이고도 초보적인 목축과 농경 및 식료

품으로 제공한 흔적이 남아 있다.

신석기(新石器)시대에 있어서의 생활수단은 해안지대에서는 어로(漁撈)이었고, 산간지대에서는 수렵(狩獵)이었다.

이 때 식용 대상이 된 동물은 멧돼지, 사향노루, 사슴, 소, 말, 노루, 토끼, 늑대 등이었다.

이러한 짐승의 고기는 식료품으로 쓰이고 가죽은 의료(衣料)로 쓰였을 것이며, 뼈로는 각종 기구를 만들어서 사용하였을 것으로 믿어진다.

이를 고증하는 것으로, 김해패총(金海貝塚: 기원전 1세기경의 유적)에서 짐승뼈가 많이 출토되었는데 분석해 본 결과 상기한 멧돼지, 사슴 등 야생동물과 소와 닭 등 가축의 뼈임이 증명된바 있다.

## 우유는 왕실의 전용품

이렇듯 소는 선사(先史)시대부터 우리와 더불어

어 살아온 동물임을 알 수 있는데, 낙농의 모태(母胎)가 되는 젖소는 과연 어느때부터 이 땅에 사육되었는지 이에 관한 기록은 찾을 길이 없다.

유사(有史)이후의 확실한 기록으로, 이조 선조(宣祖) 8년(1575년)에 대비인 인순(仁順) 왕후가 돌아 갔다. 이에 선조는 애통이 지나쳐 건강을 해쳤다.

중신들은 임금의 회복을 위해 자주 우유를 드십시오 권한 일이 있었다.

(世祖實錄卷九).

또 영조(英祖) 25년(1749년)에 임금은 암소뿔을 송아지가 따라가는 것을 보고 가엾게 여겨, 우유를 바치지 말라고 한 적이 있다.

(英祖實錄卷七十)

이런 기록들을 보면 우유의 음용은 일반 국민이 아닌 궁중이나 지배계급에서만 먼 옛날부터 약용적인 의도에서 우유를 마셨음을 알 수가 있다.

그러나 이러한 우유가 과연 오늘날과 같은 젖소의 젖인지, 아니면 일반 식용우의 젖인지는 알 길이 없다.

한편 소급해 보면, 고려가 원(元)나라의 지배하에 있을 때 식료품에 있어서도, 몽고(蒙古)식을 많이 받아들였다.

몽고인들은 양이나 말의 젖으로 술 기타의 가공 식품을 만들어 먹었으니 고려사람들도 이 영향을 받았을 법하다.

한테 이조에 들어와서는 양이나 말의 젖으로 무엇을 만들거나 그냥 마시는 습성이 계승되었다는 기록은 없고, 전술한 대로 궁중이나 귀족사회에서만 보약의 일종으로 소의 젖, 즉 <우유>를 마시는 일이 있었음을 알 수가 있다.

## 근대식 우유의 생산

이렇듯 우리나라 민족은 옛부터 일부 특수층

을 빼놓고는 우유 및 유제품을 먹는 습성이 없었기 때문에 일반 농가에서의 젖소의 사육은 없었다.

그러던 것이 일제시대에 이르러 도시 근교에서 오직 일본인들에게 공급하기 위해 낙농목장이 만들어졌다.

이때 강원도 난곡(蘭谷)에 독일인 기술자의 설계에 의하여 큰 규모의 낙농목장이 설치되어, 생산품을 「총독부」고관들과 그들 일족들에게 공급했다.

이것이 이땅에서의 근대적 우유 생산의 효시라고 할 수 있다.

한편 개화기 무렵, 외국 선교사들은 자가소비의 목적으로 3~4두의 젖소를 주택주변에서 사육하였다.

그 후 태평양전쟁기에 「총독부」에서 전쟁중의 식품결핍을 유제품으로 보충한다는 명분으로, 일본의 유업재벌인 “메이지” “모리나가” 등을 유치하여 황해도 신계(新溪), 강원도 북계 및 기타 적지에 대규모의 낙농목장을 설치케 하였다.

이로 인해 많은 젖소가 도입되었으나 종전(終戰)과 더불어 이 사업은 끝나고 말았다.

## 불전(佛典)에 나오는 제호(醍醐)

옛날부터 인도(印度)사람들은 소를 신성시(神聖視)하여, 이를 죽이지 않을뿐만 아니라 소를 조상같이 떠받들고 있다. 그러기 때문에 소고기를 먹는다는 것은 상상조차 못할 일이다.

그러나 소젖만은 수천년전부터 이를 생으로 마셨거나 각종 유제품을 만들어 먹은 것이 불전(佛典)에 나타나 있다.

여기에 보면 낙(酪), 소(蘇) 제호(醍醐)에 관한 것이 나오는데 이 말은 곧 우유를 가공한 유제품을 지칭한 말이다.

다시 말해서 소에서 젖을 짜고 젖에서 낙(酪):

단백질)을 뽑았으며, 낙을 갖고 생수(生酥: 치즈와 같은 것)를 만들었는가 하면, 생수에서 숙수(熟酥)를 산출하고, 숙수에서 제호를 만들었다.

그러면 「제호」는 어떤 것인가? 알기쉽게 말하면 낙 위에 뜬 얇은 껍질을 한 진한 단맛의 극상품을 제호라고 했다.

「국어대사전」에 보면 「제호」란 『우유에 헝뿌리 가루를 섞어 쓴 미음』이라고 설명하고 있다.

이렇듯 불전에 「제호」가 나오는 것을 보면 동양에서 우유를 제일 먼저 이용한 나라는 인도일 것이라 추측된다.

그런가 하면, 고대중국에서도 우유를 이용했다는 기록이 있다.

즉 최씨식경(崔氏食經)이나 양생요집(養生要集) 등에 우유와 유제품이 인체에 미치는 효능에 관하여 적은 내용이 있으니, 지금으로부터 약 2,000년전인 육조시대(六朝時代)에 이미 중국은 우유를 이용하였음을 알 수가 있다.

이와는 좀 다르게, 이웃 일본에서는 제호미(醍醐味)라는 한자어를 맛, 즉 미각(味覺)이 갖는 최고의 경지를 「제호미」라고 그들 나름대로 표현하고 있다.

그뿐만 아니라 그들의 소위 천황 이름(醍醐·後醍醐)에도 이 문자를 사용한 것을 보면, 이 글자를 끄적이나 최고시한 모양이다.

또 요즘 일본의 간행물을 보면 「낙시의 제호미」「스피드의 제호미」 따위로, 모든 일이 「최고의 경지」에 이를때 이 용어를 쓰고 있다.

그러나 우리나라에서 말하는 「제호탕」은 이와는 달리 한약의 일종에 불과하다.

즉 제호탕은 「한약재인 초과(草菓)·사인(砂仁)·백단향(白檀香)같은 것을 가루로 뺨아 끓인 것을 냉수에 타서 마시는 음식」이라고 「국어대사전」은 적고 있다.

이런 까닭에 우리가 말하는 「제호탕」은 우유와는 하등의 관계가 없는 탕약의 일종임을 상식적으로 알아 두어야 하겠다.

## 우연히 발견한 치즈

앞에서 말한대로 불전에 나오는 생수(生酥)라는 것은, 요즘에 와서 우리도 흔히 먹는 「치즈」의 일종이라고 생각하면 된다.

그런데 이 치즈에 관해서는 많은 일화가 있다.

옛날 아라비아에 카나나라는 행상이 있었다. 어느날 먼길을 떠나기 위해 산양(山羊)의 젖을 양의 위장으로 만든 물통에 담아 아직 별이 반짝이고 있을때 이 물통을 낙타등에 늘어뜨리고 길을 떠났다.

그는 타는듯한 사막의 태양아래, 점심을 걸르면서 바쁜 마음으로 어느 동네에 다달았다. 여관에 든 것은 밤이 이미 깊은 때였다.

몸은 숨갈이 초주검이 되고 목은 타서 찢어질 듯했다. 행상 카나나는 굶주린 짐승과 같이 양의 밥통으로 만든 물통에 입을 대고 산양의 젖을 마시려고 했다.

그런데 웬일인지 젖은 한방울도 나오질 않았다. 그대신 끈적끈적한 즙(汁) 같은 것만이 떨어졌다.

카나나는 배고픈 것도 잊어버리고 물통을 찢어봤다. 그리고 깜짝놀라 기절초풍할 뻔 했다. 다시 말해서 누가 요술을 부렸는지, 양의 젖은 한줌 흰빛의 덩어리로 변해 있었다.

앞서 흘러나온 「즙」같은 것은 다름아닌 유장(乳漿)이었다 유장은 젖속에 섞여 있는 단백질 을 말한다.

그후에 안 일이지만, 물통으로 사용한 양의 위장속에는 렌닌(Rennin)이란 효소가 젖에 작용하여 흰 고체(固體)를 만들었고, 낙타등이 흔들거리는 사이에 양젖이 변해서 치즈가 된 것이

다. 이것이 바로 지금에 말하는 「고테즈 치즈」라고 하는 것이다.

한편 회랍사람들은 치즈를 신이 인간에게 내린 귀중한 선물이라고 믿고있다.

그들의 역사에 의하면, 회랍인은 기원전 10세기경부터 치즈를 사용했다고 한다.

따라서 시인 호머는 치즈를 시로써 노래 불렀고, 의성(醫聖)히포크라테스(기원전 460~370년)는 치즈에 대하여 처음으로 학문적 기술을 남겼다.

또한 로마인 역시도 기원전 7세기경부터 치즈를 사용했다. 당시 로마의 영토이던 남쪽 스위스의 버어레 지방에서 많은 치즈가 만들어졌다. 고대 로마에선 유지(油脂)를 주로 사용하고 버터를 만들지 않았다.

그러나 치즈만은 흰빵과 목화과와 더불어 기사(騎士)들의 일상 식료품이었다.

빵을 만드는데도 치즈를 사용했으니 치즈는 곧 버터의 대용품이었다.

그후 11세기에 접어들자 계란, 우유, 유제품과 함께 치즈도 잘 먹는 식품이 되어 여러나라에 보급된 듯하다.

또 십자군전쟁때는 병사들의 휴대식품으로서 치즈는 가내공업으로까지 성장했고 품질의 개선도 이루어졌다.

18세기경 서구의 귀부인들은 야외목장에서 따뜻한 우유를 마시는 것을 멋으로 삼았으며, 파리의 산제리제 같은 곳에서는 크림, 치즈가 인기를 끌었다고 했다.

## 버터의 원조는 말젖(馬乳)

치즈의 얘기를 하다보니, 버터를 빼놓을 수가 없다.

버터의 역사에 관해서는 확실한 고증이 없으나 지금으로부터 4,000년전에 신에게 바친 공물

가운데 버터라는 이름이 나오는 것으로 보아, 그 당시 이미 버터가 만들어 졌던 것으로 보인다.

역사학자 로드트스에 의하면 기원전 500년대에 번창했던 시시타족은 말젖을 나무그릇에 담아, 눈먼 노예들로 힘껏 이것을 휘젓게 한 다음 위에 뜨는 것을 분리해서, 버터를 만들었다고 한다.

한편 회랍과 로마 사람들은 버터를 약으로 썼으며, 스페인에서도 피부가 상하거나 피부를 아름답게 하는 화장품의 일종으로 버터를 사용했다고 한다.

어쨌든 고대 시시타족이 말젖에서 버터를 처음으로 만들어낸것 같고, 말이나 당나귀 젖이 영양분이 많은 음료라는 것은 이미 이때부터 알려진듯 하다.

또한 남부 러시아, 중부 아시아 및 남부 아시아의 유목민은 쿠미스라 불리는 젖술(乳酒)을 마셨다고 하는데 이 역시 말젖으로 만든 것이라고 전한다.

## 석가모니불과 우유

불교라는 종교는 예나 지금이나 불다(佛陀)의 금욕주의에 따라, 고기나 영양있는 음식은 먹지 못하는 계율이 있다(우리나라 승려는 그렇지도 않다).

그럼에도 불구하고 불교의 개조(開祖)인 석가모니(釋迦牟尼) 부처님이 우유를 마셨다고 하면 누구도 믿지 않을 것이다.

그러나 불전에는 이 일이 사실로 기록되어 있다.

석가모니가 고난의 구도(求道) 길을 떠나 카차시라산에 들어가 거의 단식을 하다시피 하여 뼈와 가죽만 남게 되어 실로 아사직전에 있을 때였다. 아무리 부처가 될 성인이라도 그 역시

인간입에는 틀림없다.

자의(自意)였든지 타의였는지는 알 수 없으되 석가모니는 슈사마카촌의 목장에서 일하는 난타파라라는 소녀에게서 한잔의 우유를 얻어 마셨다고 하는 설화가 전해오고 있다.

### 일본의 유조(乳祖)는 한국인

일본의 모은 문화가 우리 한반도에서 건너간 것은 새삼스러이 밝힐 필요조차 없다. 인문·과학이 그렇고 장 담그고, 술 빚는 기술까지도 우리에게서 전수된 것이다.

그런데 우유에 얽힌 고사(故事)마저도 우리와 깊은 연관이 있음을 일본인이 쓴 사설에서 보고 다시 한번 놀라지 않을 수 없다.


일본 사기(史記)에 기록된 것으로, 소위 그들의 제29대 천황인 흠명(欽明) 때에 백제에서 소를 수입하여 목장을 차렸다는 귀절과 함께, 그 무렵 지충(知聰)이라는 백제의 사신이 전약서(典藥書)와 명당도(明堂圖) 등 164권의 서적을 일본 조정에 선물했다는 기록이 있다.

그 지충의 아들이 복상(福常)이라고 하는데 그

는 효덕(孝德)시대에 일본에 귀화하여 소젖을 짜는 기술을 일본인에게 가르쳤다.

이 소젖을 먹은 일본왕은 크게 기뻐하면서 소젖은 사람의 몸을 건강하게 하는 영약이라고 하여, 복상에게 화약사주(和藥使主)라는 성을 내리고 그의 후손들은 대대로 낙농업으로 벼슬을 했으며, 복상의 관명은 유장상(乳長上), 위계는 대산상(大山上)에 올랐다. 복상이 우유를 만들기 이전에는 일본에는 우유를 먹는 버릇이 없었음으로 후세에 이르러 복상을 일본의 유조(乳祖)라고 부르게 되었다.

또 일본서적 즉 황국의사연표(皇國醫事年表)에도 「복상이 우낙을 만들어 진상하다」라고 기재된 것으로 보아 복상은 우유뿐만 아니라, 요즘 말하는 버터의 제조 기술까지도 전수했음을 짐작케 한다.

뿐만 아니라 일본인들이 자랑하는 나니와(難波)의 사천왕사(四天王寺)를 지을 때에도 우리나라의 소를 수입해 갔으며, 우시마찌(牛町)라는 목장을 만들어 우리나라의 소를 사육했다는 그들의 기록이 있다. 

### <토막 상식>

#### 우유를 보관하는 기준

종 류	보 관 온 도	보 관 유효 기 간
우 유(살 균 유)	0°C~5°C	4 일
우 유(멸 균 유)	25°C이하(실온)	6 주
유 산 균 발 효 유	0°C~5°C	5 일